

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — **Geschäftsstelle: Bromberg.**

Anzeigenpreis: 30 mm breite Kolonelzeile 30 Groschen, 90 mm br. Reklamezeile 150 Groschen, Deutschld. 25 bz. 150 Goldpfg., Danzig 25 bzw. 150 Danz. Pfg.

Nr. 13. **Bromberg, den 27. Juni** **1926.**

Die Ernte.

Von **Dr. Wilsing,**
früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

II.

Es kommt bei der Heuernte also alles darauf an, daß das Heu im richtigen, trockenen Zustande eingefahren wird. Das wird um so schwieriger, je öfter Regenwetter eintritt. Die ständige Sorge des Landwirts muß dann darauf gerichtet sein, durch fortwährendes Wenden die Abtrocknung des Heus zu beschleunigen und, sobald eine genügende Trocknung stattgefunden hat, es einzufahren. Das ist natürlich nur möglich, wenn genügend Arbeitskräfte zur Verfügung stehen. Bei keiner Ernte sind so viel Hände nötig, als gerade bei der Heuernte. „Alles, was sich rühren kann", muß mit ins Heu: alte Leute und Kinder, der Bauer und die Bäuerein, alles greift mit zu; denn die Arbeit ist ja leicht, erfordert keine Kräfte, aber sie muß gemacht werden!

Die Kunst des guten Landwirts zeigt sich also darin, in der Heuerntezeit die Arbeiten auf dem Hofe so einzuteilen, daß jeden Augenblick die gesamten Arbeitskräfte zur Verfügung stehen können. Wer bei unsicherem Wetter immer erst die Leute zusammensuchen muß, und dann hier und da angefangene Arbeiten liegen lassen muß, der kann leicht den besten Zeitpunkt verpassen. Man nehme sich in dieser Zeit also nichts Besonderes vor. Das Viehfüttern geschehe dann mal ausnahmsweise ein paar Stunden früher; demgemäß kann man auch früher melken; für das Mittag- und Abendfutter gebe man nur die knappste Zahl Arbeitskräfte ab, wenn diese auch etwas länger arbeiten müssen; die Hauptsache ist eben: das Hereinbringen des Heues.

Verspricht die Wetterlage überhaupt keine Aussicht auf eine einigermaßen günstige Ernte, dann gebe man sich lieber gar nicht mit Versuchen ab, ob vielleicht doch noch etwas zu erzielen wäre, sondern man richte sich von vornherein darauf ein, das Gras auf sog. Kleereitern zu trocknen, oder aber Braunheu zu machen. In beiden Fällen wird man allerdings kein erstklassiges Heu bekommen, aber das ist doch immer noch besser, als wenn man nur Packhen erntet, oder man gar die ganze angefaulte Masse in den Mist werfen kann. Wo Futtersilos vorhanden sind, kann man schließlich auch zur Not das Gras einsilieren; dabei verliert man auch eine große Masse Futter — und es fehlt dann in der Wirtschaft nachher an Rauhfutter für das Rindvieh — aber immerhin hat man dann auch nicht alles verloren; Stroh kann einen Teil des Rauhfutters ersetzen, und schließlich hat man noch die Hoffnung auf die Grummeternte.

Zur Braunheugewinnung muß das Gras mindestens „welktrocken" sein, d. h. so trocken, daß es beim Drehen in den Händen nicht bricht, aber auch keinen Saft mehr abgibt. Dieses welke Heu wird dann sofort in Diemen (Schober) gesetzt, und zwar in kleine Schober von etwa drei Meter Durchmesser. Größere Haufen sind in Gefahr, sich zu stark zu erhitzen. Das Gras wird beim Aufschichten sofort fest zusammengetreten. Zu viel kann man darin gar nicht tun; denn das feste Zusammenpressen ist die Hauptsache. Ist der Haufen fertig, dann deckt man eine kräftige Decke Stroh darauf und legt darüber kreuz und quer mehrere starke Drähte, die man mit schweren Gewichten an beiden Enden beschwert, so daß dieses Drahtnetz die ganze Masse zusammendrückt. Die Absicht ist, so viel wie möglich die Luft aus dem Haufen herauszupressen; denn nun beginnt die immer noch genügend feuchte Masse zu gären; dadurch entsteht Wärme, und zwar darf die Wärme nur bis zu 70, auch 80 Grad Celsius steigen. Je mehr Luft im Haufen ist, desto stärker wird die Hitze! Man tut also gut, einen Thermometer in den Haufen zu stecken, der bis in die Mitte geht (sogenannter Mietenthermometer). Steigt die Temperatur über 80 Grad Celsius, dann besteht Gefahr, daß das Heu im Innern verkohlt, ja, sogar anfängt zu glühen, und der Haufen fängt durch Selbstentzündung Feuer! (Also mache man Braunheu versuchsweise nur auf dem Felde, wo ein möglicher Brand weiter nichts schadet!) Merkt man also, daß der Haufen zu heiß wird, dann muß man das Dach des Schobers stärker belasten; man legt schwere Steine darauf, oder legt noch mehr Drähte mit Gewichten darüber. Vor allem aber übe man beständig Kontrolle aus. Allmählich verändert sich die Farbe des Heus: es wird gelb, dann goldbraun. Das ist der rechte Zustand, der nach etwa acht bis zehn Wochen eintritt. Dabei entwickelt sich ein süßlicher, angenehmer Geruch, der etwas an Schnupftabak erinnert. Das ist der rechte Zustand. Dann kann man das Heu verfüttern. Man schneidet mit Hilfe eines Heumessers dicke Klumpen aus dem Haufen heraus, die man dann mit den Händen zerpflückt und sie so dem Vieh vorwirft. Das Vieh frißt dieses Heu gern, aber man hat bei dieser Zubereitung mindestens 25 Prozent Verlust an Futtermasse.

Benutzt man Kleereiter, dann kann man das frische Gras auf die Reiter setzen. Da im Innern diese Pyramide hohl ist, und der ganze Haufen etwa einen Meter hoch über der Erde steht, so zieht beständig ein Luftstrom durch den Haufen, der das Gras bald austrocknet. Wenn es auch regnet, so schadet das nichts. Der Regen läuft bald ab und Wind und Sonne trocknen wieder. So erhält man wenigstens das Futter.

Will man Sauerfutter bereiten, so kann man dies in kleinen Mengen auch, ohne daß man einen kostspieligen Silo anlegt. Man wirft eine Grube aus von ca. zwei bis 3 Mtr. Breite und 1½ bis 2 Mtr. Tiefe — je nach der Menge Futter, welche man einlegen will. Die Wände werden fast

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

senkrecht gemacht. Auf den Boden legt man eine gute Lage Stroh. Dann schichtet man das Gras ein und tritt es, namentlich an den Wänden, fest; denn auch in der Grube soll das Futter gären; es darf deshalb nicht zu viel Luft darin sein. Man schichtet das Gras so hoch, daß es ca. 1 Meter hoch über die Grube hinaussteht, deckt dann mit Stroh oder Spreu ab und schichtet nun rundum und obenauf Erde, so daß eine Decke von etwa ½ bis ¾ Meter aufliegt. Der Haufen sinkt allmählich zusammen; es bilden sich dann Risse in der Decke. Diese müssen sorgfältig wieder geschlossen und festgeschlagen werden, weil sonst Wasser und Luft in die Grube eindringen kann, wodurch die Gärung gestört wird und das Futter verdirbt.

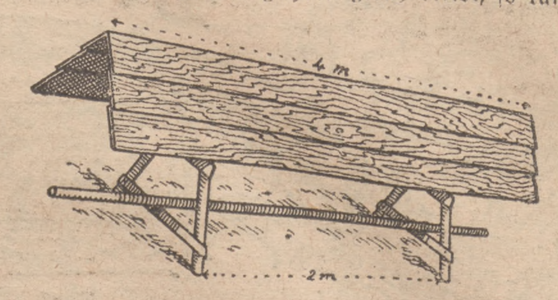
In der Grube erhitzt sich das Gras bei der Gärung; die Temperatur steigt aber nur bis auf 40 bis 45 Grad Celsius und nimmt dann allmählich wieder ab. Wenn die Masse ausgekühlt ist, kann sie verfüttert werden. Das ist nach ca. 2 bis 3 Monaten der Fall. Beim Öffnen der Grube bemerkt man einen säuerlichen Geruch, ähnlich wie beim Sauerkraut. Das Futter schmeckt auch säuerlich und wird vom Vieh gern genommen. Wie gesagt: aus Gras Sauerfutter zu machen, kann nur ein Notbehelf sein; denn die Verluste an Futtermasse sind zu groß. Das Sauerfutter hält sich 2 bis 3 Jahre lang in der Grube, doch muß man nach jeder Öffnung wieder sorgfältig schließen.

Das beste Heu ist natürlich stets das gut gedörrte, welches in der Scheune oder in Schobern (Diemen) aufbewahrt wird. In der Scheune wird das Heu beim Einfahren gleichmäßig gelagert und festgetreten; denn auch hier tritt die Gärung ein und wird durch zu viel Luft gefährdet. Vor allen Dingen sorge man hier für Schutz vor Feuchtigkeit. Weder von oben noch von unten darf sie kommen. Ställe unter dem Heuboden — wenn die Stalldecken nicht wasserdicht sind — sind immer gefährlich, denn der Dunst dringt durch. Man lege dann zu unterst eine gute Lage Stroh. Ist das Dach nicht ganz dicht gegen Regen und Schnee, dann legt man auch über das Heu eine Strohdecke. Die geringste Feuchtigkeit verursacht Schimmelbildung.

Muß man Diemen setzen, dann legt man einen Kreis von ca. 5 Metern an, hebt den Randgraben aus und erhöht mit dem Aushub den Diemenboden. Darauf legt man Bretter oder Stangen und darauf eine Strohdecke. Das Aufschichten des Heues will verstanden sein. Man läßt den Diemen nach oben zu etwas verjüngen, d. h. enger werden und läßt schließlich das „Dach" scharf spitz zulaufen. Gut ist es, auch eine Strohdecke zu geben. Auch beim Diemensetzen ist Festtreten Bedingung. Die Gärung tritt auch hier ein, und man muß sich öfter überzeugen, ob die Hitze nicht zu stark wird. Ist das der Fall, dann muß wie bei der Braunheubereitung der Haufen beschwert werden, oder man reißt ihn auseinander, baut von neuem auf und sorgt für gründliches Festtreten. Vor allen Dingen denke man dran, das Heu — wie alle Feldfrüchte — nicht nur in der Scheune, sondern auch auf dem Felde sofort gegen Feuersgefahr zu versichern und man bringt das Schild der Feuerversicherung oben an der Stange sichtbar an. Man ist dann gegen solche Brandstiftung gesichert, die aus Haß und Rache entspringt; denn der „gute Freund" sieht dann, daß er keinen Schaden verursacht. Sind mehrere Diemen zu setzen, dann stelle man sie weit genug auseinander, damit bei entstehendem Brande nicht gleich der ganze Vorrat zugrunde geht. „Vorsicht ist die Mutter der Weisheit!" Und der Landwirt hat an allen Ecken und Enden Vorsicht nötig; d. h. Voraussicht und Vorbeugen!

Landwirtschaftliches.

Ernteschutz durch Trockengestelle. Daß man Klee, Luzerne und andere Futterpflanzen durch „Aufreutern" auf ein- oder dreibeinige Gestelle (Heizen bzw. Reuter genannt) vor dem Verderben schützen kann, ist bereits mehr oder weniger bekannt. Neuartig ist jedoch, daß man auch die Halmfruchternte durch Unterstellen unter besondere Dachgestelle vor dem Durchweichen und Auswachsen zu bewahren sucht. Dieser Gedanke ist schon vor 30—40 Jahren einmal aufgetaucht, damals aber von spöttischen Landwirten mit dem Ausdruck: „Regenschirm" abgetan worden. Neuerdings hat Professor Bornemann dafür eine Lanze gebrochen, indem er auf die Witterungsschäden der letzten Jahre hinweist. Wird doch für 1924 der Feldverlust bei Getreide und Hülsenfrüchten auf 20 Prozent der Gesamternte geschätzt, und 1922 und 1923 sind das Ostseegebiet und Schlesien ganz besonders betroffen worden. Da oft der Witterungscharakter einer Reihe von Jahren gleich bleibt, so kann nie-



mand sagen, ob wir nicht auch in den nächsten Sommern über Windstille, Kühle und Nässe zu klagen haben. Da man sich gegen Ernteschäden nicht so versichern kann, wie gegen Feuer, Einbruch oder Hagel, weil es noch keine derartige Versicherungsgesellschaft gibt und bei Lage der Dinge auch niemals geben wird, so muß sich der Landwirt selbst helfen. Der Gedanke hat auch bereits aus der Praxis heraus begeisterte Anhänger gefunden, nur hält man wasserdichte Zeugdächer nicht für dauerhaft genug und rät zur Holzbedachung, die mit Karbolineum getränkt wird. Wenn man jemandem etwas plausibel machen will, so muß man nachweisen, daß sich die Sache rentiert. Die Rechnung stellt sich hier folgendermaßen: Nimmt man eine Vollernte von ¼ Hektar, frischgemäht, mit 50 Zentnern an und rechnet eine Garbe zu 20 Pfund, so ergeben 250 Garben zu je 30 Zentimeter Breite, in vier Reihen aufgestellt, 19—20 Meter Dachlänge. (Ein anderer Praktiker rechnet nur mit 16 Meter Gestellänge.) Das Dach besteht aus 20 Zentimeter breiten Holzplatten, die zu je drei auf jeder Seite übereinander genagelt werden. (Siehe Abb.) Wird nun eine Schmalseite gegen die Wetterrichtung gestellt, dann können im ungünstigsten Falle die vordersten Garben unten herum einweichen, die übrigen aber sind völlig geschützt. Da kein Regen den gefüllten Gestellen etwas anhaben kann, kann gleich vom Felde weg gedroschen werden. Dadurch fällt die viele Arbeit des Ein- und Ausbansens der Getreidemassen weg, bekanntlich ein großer Nachteil des bisherigen Systems. Es gibt jedenfalls eine große Anzahl erfahrener Landwirte, die sich für die neue Art von Ernteschutz der Halmfrüchte sehr warm ins Zeug gelegt und ihre Versuche im großen hinter sich haben. Die Abbildung zeigt ein solches Gestell, das man sich aber in der nötigen Zahl beizeiten besorgen muß, denn im Sommer ist keine Zeit dazu. Dipl.-Landw. Lt.

Viehzucht.

Die Harnruhr der Kaninchen. Die Kennzeichen bestehen in häufigem Absatz von wasserhellem Urin in vermehrter Menge, wobei sich manchmal Schmerzen und Empfindlichkeit in der Nierengegend zeigen. Dabei stellt sich Mattigkeit, Abmagerung und schließlich der Erschöpfungstod ein, wenn keine Behandlung eingeleitet ist. Von Anfang an ist der Durst vermehrt. Appetit ist zuerst noch ziemlich vorhanden, nimmt aber bald mehr und mehr ab. Chemisch untersucht, findet sich im Harn ein bestimmter Prozentsatz von Zucker und Eiweiß. Die Ursache besteht in verdorbenem Futter, als in mufferigen, schimmlichen, bereiften oder gefrorenen Stoffen. Naßkaltes Wetter begünstigt die Erkrankung. Die Behandlung besteht in Warmhaltung und sofortigem Aufhören des schädlichen Futters. Nur ganz einwandfreie Nahrung darf gegeben werden. Wasser wird nicht verabreicht, sondern dünne Haferwelze und nicht sehr viel. Dahinein gibt man dreimal täglich in eine Menge, welche bestimmt von dem kranken Kaninchen aufgenommen wird, einen Tropfen von der anderthalb salzsauren Eisenlösung (Liquor Ferri sesquichlorati). Für einige Groschen von der Apotheke genügt vollkommen. Nebenbei kann dem Kranken mit Brotkrümeln dreimal täglich eine Messerspitze Wachholderbeerenpulver verabreicht werden. Für gute Heustreu, wegen des nassen Lagers, wird gesorgt.

Tierarzt W. Ehlers in Soltau i. H.

Geflügelzucht.

Das Kükensterben. Wenn manche Geflügelzüchter darüber klagen, daß noch immer ein recht hoher Prozentsatz der Tiere in den ersten Lebenstagen eingehe, liegt in den meisten Fällen die Schuld in Verhältnissen, über die der Züchter selbst Herr ist, und er infolgedessen auch Abhilfe schaffen kann. Anstatt nun hier die verschiedentlich begangenen Fehler aufzuzählen, wollen wir in aller Kürze auf die wichtigsten Bedingungen für eine erfolgreiche Aufzucht hinweisen. Ein jeder kann dann selbst darüber nachdenken, in welchem Punkte er möglicherweise einen Fehler begangen hat. Alle Bruteier müssen von gesunden, kräftigen Zuchttieren stammen, der Brutakt muß in normaler Weise verlaufen. Glucke und Küken müssen frei von Ungeziefer gehalten werden. Gerade in diesem Punkte wird noch sehr oft gesündigt. Sobald die Tierchen dem Ei entschlüpfen, stürzen sich die beutegierigen Räuber auf die wehrlosen, zarten Opfer. Jährlich gehen bedeutend mehr Küken zugrunde durch Ungeziefer, als durch wirkliche Krankheit. Das Futter muß durchaus gesund und bekömmlich sein. Trockenfutter ist unbedingt dem Weichfutter vorzuziehen, da letzteres leicht sauer wird und dann allerlei Darmkrankheiten verursacht. Vor allem darf bei der Kükenfütterung auch frisches Grün nicht fehlen. Das Trinkwasser sei stets rein und frisch. In der warmen Zeit ist es täglich mehrmals zu erneuern. Das Trinkgefäß stelle man in den Schatten. Frische Milch ist auch ein vorzügliches Getränk für Küken. Da die Milch aber im Sommer sehr leicht sauer wird und im angesäuerten Zustande ein Gift für Küken ist, ist ihre Anwendung nur mit größter Vorsicht anzuraten. Der Auslauf sei so groß als möglich. In engbegrenzten Räumen besteht gar zu leicht die Gefahr, daß eins der Küken beim Scharren von der Glucke getreten wird. Auch wird auf kleinen Laufplätzen die Erde durch die Ausleerungen und durch in den Schmutz getretenes Futter leicht sauer und verseucht. Ab und zu einige Schaufeln Kies schaffen schon Abhilfe. Daß auch die Schlafplätze peinlichst rein und sauber zu halten sind, bedarf wohl nur der Erwähnung. Durch aufgestellte Schutzwände, Schutzdächer und dgl. sind die zarten Tierchen vor scharfen Winden und Regen zu schützen. Zum Schluß vergiß nicht, öfters am Tage nach deinen Küken zu sehen. Dadurch wirst du manche Unachtsamkeit und manchen sonst schädigenden Zufall rechtzeitig abwehren können. Sch.

Obst- und Gartenbau.

Das Ringeln und Schröpfen der Obstbäume. Viele Obstgartenbesitzer und Obstbaumzüchter werden in den Jahren ihrer Praxis die Bemerkung gemacht haben, daß bisweilen bei angelegten neueren Gärten, besonders auf schwerem Lehmboden die jungen Birn- und Apfelbäume in verhältnismäßig wenig Jahren recht kräftig wachsen, reichlich Blattwerk, aber keine Tragknospen erzeugen. Man pflegt zu sagen: Sie wachsen geil! Offenbar wird der in guter Kultur stehende Acker (hauptsächlich der in den Weichselniederungen vorhandene kräftige Schlickboden) übermäßig kraftvoll sein. Der Baum soll aber nicht nutzlos dastehen, sondern auch Früchte, ja sogar, nach der Bodenbeschaffenheit, reichlich Früchte tragen. Die Frage, in welcher Weise er zur Tragbarkeit gebracht werden kann, soll nachstehend den Lesern der „Scholle" mitgeteilt werden. In Nr. 34 des in Briesen (Wąbrzeźno) erscheinenden Blattes „Der Landbund" vom 20. Mai 1926 ist ein ausführlicher Artikel über das „Ringeln der Obstbäume und das Schröpfen" enthalten, dessen Abdruck mit Quellenangabe gestattet ist, der sicherlich für viele Obstbaumzüchter und Gartenbesitzer — besonders in den Weichselniederungen — interessant sein dürfte, kann aber nur im Auszuge mit Angabe der wichtigsten Punkte veröffentlicht werden, und zwar nur in bezug auf die Kernobstbäume (Birnen und Äpfel), während das „Schröpfen" der Steinobstbäume (Pflaumen und Kirschen) einstweilen nicht erörtert wird. Im genannten Artikel heißt es u. a. wörtlich: „Unter den verschiedenen Mitteln und Maßnahmen, die Fruchtbarkeit herbeizuführen, wenn die Bäumchen die Geduld des Besitzers allzulange auf die Probe stellen, ist das Ringeln der Bäumchen eines der sichersten. Freilich vergeht auch noch ein volles Jahr, ehe wir den behandelten Baum blühen sehen, aber der Erfolg bleibt selten aus. Das Ringeln besteht in der Herauslösung eines Rindenstreifens von 6—10 Millimeter Breite und in voller Dicke der Rinde, also bis auf das Holz. . . . Es ist beim Eintritt des Saftes die geeignetste Zeit. Man kann die Ringelung am Stamme unter der Krone ausführen oder den Ring in die Krone verlegen, so daß nur die obere Hälfte beeinflußt wird. In diesem Falle wird zugleich das starke Wachstum der Krone in die Höhe gemäßigt und das Wachstum der Triebe gefördert." — Die Vornahme der Ringelung beim Stamme geschieht in der Weise, daß mit einem scharfen Messer ringsum bis aufs Holz die Rinde durchschnitten wird. Der zweite Ringschnitt in genau paralleler Richtung mit dem ersten Schnitt wagerecht um den Stamm bei einem Abstande von 6 Millimeter vom ersten Schnitt. Dann kann man leicht den Rindenring vom Stamme auslösen und herausheben, indem man dem Streifen einen Längsschnitt gibt. Die geschaffene Rindenlücke geht bis aufs Holz. Dadurch wird ganz plötzlich der auf- und absteigende Saftstrom — soweit er sich in der Rinde bewegt hat — unterbrochen. Der Stamm ist also vorläufig in seinem Wachstum gestört. Die Wunde heilt aber bald wieder, wenn nicht andere Störungen (Pilze, Insekten, zu starker Sonnenschein) die Heilwirkung stören. Die Störung kann aber leicht durch eine Papier- oder Leinwandumwickelung verhindert werden. Die Wirkungen der Ringelung sind interessant. Sie werden wie folgt geschildert: „Die anhaltende Störung in dem Auf und Ab der Säfte im Baume bewirkt ein Zurückhalten und Aufstauen der in der Rinde abgelagerten organischen Baustoffe, die nun oberhalb der Ringelung zum Ausbau der Knospen zu Blütenknospen verwendet werden." Durch wiederholte „kleine pflanzenphysiologische und biologische Betrachtungen" sei ermittelt, daß zum Wachstum und Gedeihen des Baumes in allen seinen Teilen zwei Saftströmungen, die eine von der Wurzel nach den äußersten Spitzen und in die Blätter, die andere aus diesen bis zu den feinsten Wurzelenden erfolgen. Die von den Wurzeln aufgenommenen und gelösten Bodensäfte gehen in die Rinde — im Cadium — der Zwischenschicht zwischen Rinde und Holz; sie werden als Schleimschicht fühlbar und steigen im ganzen Holzkörper, besonders in seinen jüngsten Schichten, dem Splint, aufwärts als rohe Nährstoffe, die dann durch Verdickung unter dem Einfluß der Sonnenstrahlen und dem Zutritt der Kohlensäure der Luft sich zu Blättern entwickeln. Diese sind es eigentlich, welche die rohen Säfte in organische Werte (Stärke, Gummi, Zucker usw.) verwandeln und neue Pflanzenteile, Anlage neuer Knospen, Beförderung des Wachstums des Stammes, seiner Äste und Verzweigung der Wurzeln hervorrufen. „Die oben bereiteten organischen Baustoffe werden hauptsächlich in der Rinde und im Cambium abwärts bewegt, aber durch die unterbrochene Rinde künstlich aufgehalten, stauen oben mehr an und finden dort zum besseren Ausbau der Holz-, Blatt- und Blütenknospen zweckmäßige Verwendung." Tatsächlich kommt es bei schwerem, kulturkräftigem Lehmboden vor, daß junge Äpfel- und Birnbäume üppig wachsen, viel Blattwerk, aber wenig oder keine Blütenknospen erzeugen. Es würde doch sehr interessant sein, wenn Landwirte bei ertraglosen Kernobstbäumen Ringelungsversuche anstellen und über ihre Erfolge berichten würden. L.

Für Haus und Herd.

Kirschflammeri. Ein Pfund entsteinte Kirschen werden in einem halben Liter Wasser mit Zucker, Zimt und Zitronenschale weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Den Saft kocht man mit feinen bitteren Mandeln und 100 Gr. Reisgrieß zu einem Brei, füllt das Ganze in eine Form und stürzt diese nach dem Erkalten. Man gibt eine Vanillensoße dazu.

Goldschnittchen zu gekochtem Obst. Einige Weißbrötchen werden in Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt und mit soviel kalter Milch versehen, als sie auffaugen können. Nun fertigt man einen guten Bierkuchenteig an, tunkt die Weißbrotschnitten hinein und bäckt sie in Butter hellgelb. Zuletzt bestreut man sie mit Zucker und Zimt. Alsdann werden die Goldschnittchen mit gekochtem Obst serviert.

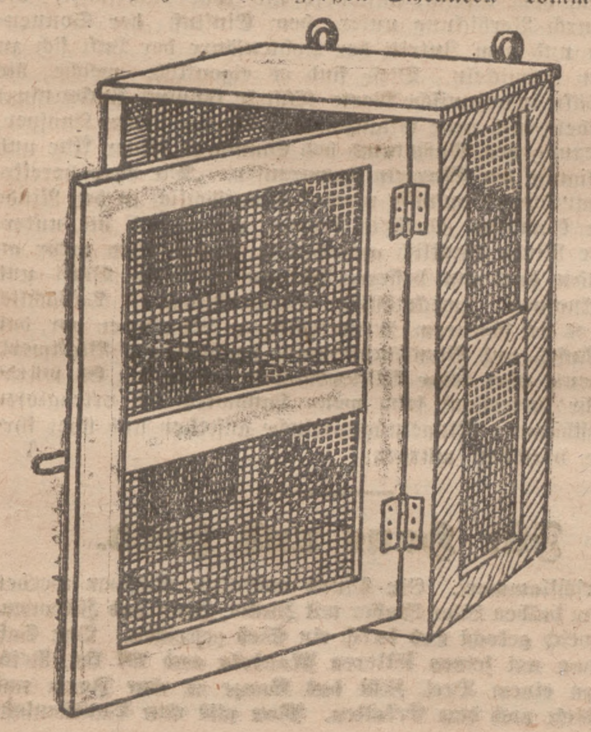
Kaltschale aus Reis. Man reibt auf ½ Pfund Zucker die Schale einer Zitrone ab, dann löst man den Zucker in einem halben Liter Wasser auf, gibt eine Flasche Weißwein

und den Saft mehrerer Zitronen hinzu und mengt alles durcheinander. Während diese Mischung erkaltet, kocht man ¼ Pfund Reis weich, läßt ihn abtropfen und gibt ihn in die Kaltschale.

Gespickte Kalbskoteletts. Eine Anzahl in der üblichen Weise vorbereitete Kalbskoteletts werden auf beiden Seiten reichlich gespickt, dann taucht man sie in kaltes Wasser und wendet sie mehrere Male in Mehl. Nun gibt man die Koteletts in braune Butter in die Pfanne und läßt sie auf beiden Seiten anbraten. Als Zutaten sind zu nehmen: eine Zwiebel, mehrere Nelken und Zitronenscheiben, zwei bis drei Champignons, ein Glas Weißwein und zwei Tassen guter Fleischbrühe. Das Ganze lasse man in einem verschlossenen Topf einige Stunden dünsten.

Die Waschleine am Obstbaum. Sehr oft kann man die Beobachtung machen, daß Hausfrauen, die sich eines Obstgartens erfreuen, beim Trocknen der Wäsche ihre Wäscheleinen an den Obstbäumen befestigen. Dieses Vorgehen kann aber für den betreffenden Baum sehr böse Folgen haben, die mittelbar wieder auch der Hausfrau schaden. Die Waschleine schneidet gewöhnlich in den Ast oder den Stamm ein und übt einen Druck auf die Zellen und Gefäße des Holzes aus, der eine regelmäßige Zirkulation der Baumsäfte verhindert. Die so getroffene Stelle des Baumes wird frostempfindlich und bekommt Neigung zur Krebsbildung. Bei Steinobstbäumen tritt oft Gummifluß oder eine ähnliche Krankheit ein. Schon mancher junge Baum ist dadurch zugrunde gegangen. Die an ihn verwendete Mühe und Arbeit ist verschwendet, ein Ertrag ist nicht mehr zu erwarten. Die liebe Hausfrau selber war mit ihrer Gedankenlosigkeit schuld daran. Die Aufstellung geeigneter Pfähle, denen keine Waschleine mehr weh tut, verhindert solche Übelstände auf einfache Weise und ohne große Kosten.

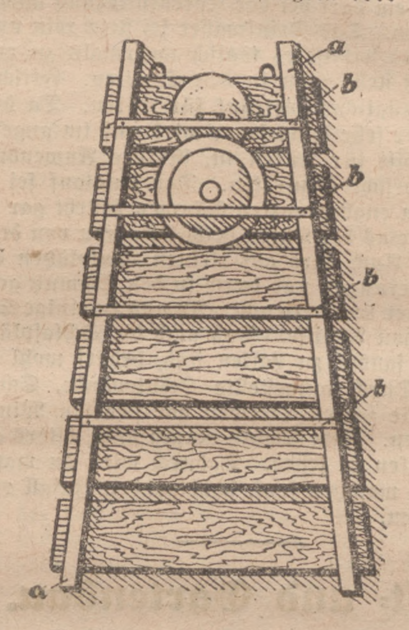
Selbstgefertigter Fliegenschrank. Die Rückwand, der Boden und der obere Teil sind aus Brettern zu fertigen, die gehobelt werden. Der obere Teil und die Rückwand können ganz leicht sein, der Boden muß fester sein, um dem Ganzen Halt zu geben. Die beiden Seitenteile bestehen nur aus je vier Rahmenhölzern (bei großen Schränken kommt ein



Querteil noch dazu). Ebenso wird die Tür gefertigt. Man beachte, daß das Drahtgewebe beim Annageln umgeschlagen werden muß, damit man sich nicht daran reißt. Mit festen Scharnieren befestigt man nun die Tür an der Seitenwand und fügt an der anderen Seite eine Öse an zum Schließen mittels Hängeschloß. Zwei feste Ösen kommen noch an die Rückwand zum Aufhängen. Ganz besonders wichtig ist ein solcher Fliegenschrank für alle Küchengeräte der Säuglings- und Kleinkindpflege. Es ist sehr wichtig, daß keine Fliegen an Flaschen und Sauger, an Töpfchen und Becher usw. kommen. C. Cl.

Gipsfiguren das Aussehen von Alabaster zu geben. Gipsfiguren, die mehr oder weniger leicht durch Staub und Schmutz leiden und hierdurch an Aussehen verlieren, kann man auf folgende Art das Aussehen von Alabaster verleihen. Zunächst müssen die Figuren, wenn sie nicht neu und sauber sind, gereinigt werden. Dies geschieht dadurch, daß man einen dicken Kleister von Kartoffelmehl kocht und die Figuren mit diesem anstreicht. Dieser nimmt allen Schmutz an, der an ihm haftet, wenn er trocken geworden ist und abgebürstet wird. Nachdem auch der letzte Kleister durch Abbürsten entfernt ist, bestreicht man die Figur gleichmäßig mit Dammaralack, den man in einschlägigen Geschäften bekommt, und bestäubt sie gleichmäßig, bevor der Lack trocknet, mit Glasmehl, das auch käuflich zu haben ist. Wenn man den Figuren das Aussehen von Carraramarmor geben will, dann läßt man einen zweiten Lacküberzug folgen und bestreut mit grobgepulvertem Marienglas.

Deckelhalter. Zwei 60—70 Zentimeter lange Leisten a müssen so stark sein, daß ein Deckel dahinter kann, wenn eine schmale Leiste b die beiden verbindet. Die Brettchen oder Latten, die die Rückwand bilden, werden unter die Leisten a genagelt. Man beachte beim Aufnageln oder -schrauben der



b-Leisten, daß sie nach unten immer weiter auseinander angebracht werden, damit die größeren Deckel die kleineren nicht ganz bedecken. Sehr hübsch sehen statt der Leisten Messingstreifen aus, die man aus einem Marmeladeneimer sich selber machen kann. Man schneidet mit der Blechschere 4 Zentimeter breite Streifen, die man an beiden Seiten 1 Zentimeter breit umhämmert. Weiß gestrichen und lackiert sieht das hübsche Gerät sehr nett aus. R.

Ofen-Nickelaufsätze, die mit der Zeit schwarz geworden sind, reinigt man mit einem Brei aus Wienerkalk und Salmiakgeist. Mit diesem bestreicht man den Ofenaufsatz und läßt ihn einige Zeit einwirken. Darauf entfernt man die Masse und reibt den Aufsatz mit einem weichen Tuch ab, worauf man mit einem Leder tüchtig nachpoliert. In sehr hartnäckigen Fällen wird das Verfahren wiederholt. Der eigentliche Ofen, der rostig geworden ist, wird mit einer Mischung aus Zinnasche und gepulvertem Hirschhornsalz, die mit Spiritus angerührt wird, geputzt und mit Löschpapier abgerieben. Um ein weiteres Rosten zu vermeiden, überzieht man den Ofen mit einem farblosen Lack.

Verantwortlich für die Schriftleitung: Karl Bendisch; für Inserate und Reklamen: E. Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann, G. m. b. H., sämtlich in Bromberg.